

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Естественных дисциплин

Аннотация рабочей программы дисциплины
**Б1.В.03 ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ**

Направление подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль **Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Троицк
2022

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для изучения дисциплин профессионального цикла; формирование практических навыков, необходимых для осуществления теххимического контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки при производстве и хранении продукции растениеводства и животноводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ современных методов теххимического контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- формирование представлений о процессах, обеспечивающих качество продукции на различных стадиях производства; об основных методах контроля качества в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации;
- формирование практических навыков по владению методами анализа качества сырья, полупродуктов, готовой продукции в процессе её производства и хранения;
- формирование умений решать профессиональные задачи по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, параметров технологических процессов и качества готовой продукции.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-1 Способен владеть методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ПК-1 Владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса	знания	Обучающийся должен знать: точки и методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса (Б.1.В.03 -3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса (Б.1.В.03 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса (Б.1.В.03 –Н.1)

ПК-2 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ПК-2 Проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.1.В.03 -3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.1.В.03 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.1.В.03 –Н.1)

ПК-5 Способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ПК-5 Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: физические и химические методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции биотехнологического производства (Б.1.В.03 -3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать физические и химические методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции биотехнологического производства (Б.1.В.03 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть основными физическими и химическими методами контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции биотехнологического производства (Б.1.В.03 –Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технохимический контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 4 зачетные единицы (ЗЕТ), 144 академические часа.

Дисциплина изучается: - очная форма обучения в 8 семестре, заочная форма обучения в 9 семестре

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов		
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения	по очно-заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка*	59	18	х
<i>Лекции (Л)</i>	18	6	х
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	х
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	36	12	х
<i>Контроль самостоятельной работы</i>	5	-	х
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	58	117	х
Контроль	27	9	х
Итого	144	144	х

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Виды технохимического контроля, задачи. Организация технохимического контроля. Устройство и оснащение производственной лаборатории. Понятие о качестве. Классификация показателей качества. Основные факторы, формирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Раздел 2. Методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Классификация методов технохимического контроля качества, их общая характеристика. Инструментальные методы: достоинства и недостатки. Оптические методы анализа: классификация, область применения. Адсорбционные методы: колориметрия, спектрофотометрия, атомно-абсорбционные методы. Эмиссионные методы: флуориметрия, спектральный анализ, пламенная фотометрия. Турбидиметрия, нефелометрия, рефрактометрия, поляриметрия, интерферометрия. Электрохимические методы анализа: кондуктометрия, потенциометрия, особенности, применение.

Хроматографический метод анализа: характеристика, классификация видов хроматографии, применение. Реологические методы анализа: характеристика, применение.

Химические методы контроля качества: классификация, сущность, области применения, достоинства и недостатки. Гравиметрический метод анализа. Титриметрический (объёмный) анализ: сущность, основные понятия и особенности. Классификация методов титриметрического анализа. Кислотно-основной метод: ацидиметрия, алкалиметрия. Комплексометрия: комплексометрия, фторидометрия, цианидометрия. Редоксиметрия: перманганатометрия, дихроматометрия, иодометрия, аскорбинометрия. Седиметрия: аргентометрия, меркуриметрия, роданометрия, бариометрия. Области их применения.

Раздел 3. Методы теххимического контроля безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Понятие о безопасности пищевых продуктов. Источники загрязнения сырья и пищевых продуктов, показатели токсичности. Классификация опасных веществ: токсичные элементы, радиоактивные элементы, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, пестициды, нитраты, нитриты, нитрозамины, дефолианты, дефлоранты, десиканты, гаметоциды, антибиотики, сульфаниламиды, гормональные препараты, бактериальные токсины, микотоксины. Методы определения опасных веществ в сырье и продуктах переработки. Концепции производства безопасных пищевых продуктов: концепция критической контрольной точки при анализе опасного фактора (ККТАОФ), система анализа риска в критических контрольных точках (ХАССП)